ごま油風味だけどあっさり

やみつききゅうり

叩く　献立

冷やしてさらにおいしく！

撮影　料理　スタイリング／kunie ochi
構成／naoki onishi

□材料

きゅうり	6本
A	
きゅうり漬の素	22g
水	100ml
酢	100ml
砂糖	大さじ4
輪切り唐辛子	適量
ごま油	適量

□作り方

①Aの調味料を合わせ、よく溶かしておく。
②きゅうりをよく洗い、両端を切り落とし、めん棒でたたいてひと口大に割る。軽く水気をしぼっておく。
③ポリ袋に②を入れ、①を注ぎ入れる。輪切り唐辛子、ごま油を加え、冷蔵庫で一晩漬け込めばできあがり。

Cucumber　asazuke